

Roulé forestière

Pour 3 à 4 personnes.

4 œufs, 1 bonne c à soupe de parmesan râpé, 300 g de champignons blancs (frais ou en conserve, les frais étant plus recommandés), une c à soupe de beurre, un hachis de persil, 1 pointe d'ail, sel et poivre, une c d'huile.

Nettoyer les champignons, mais les laisser entiers. La présentation sera plus jolie.

Dans une poêle, mettre l'huile avec l'ail finement haché et ajouter les champignons. Mettre du sel, du poivre et faire cuire à tout petit feu une bonne dizaine de minutes.

Ajouter le persil haché finement lui aussi.

Battre les œufs avec le parmesan râpé, un peu de sel et de poivre et faire comme une omelette dans une autre poêle dans laquelle on aura mis le beurre. Ne pas faire trop cuire. Rouler l'omelette, la garnir de champignons comme l'indique la photographie.

On peut ajouter de petites pommes de terre nouvelles sautées à part et on peut également mettre, avec le parmesan, une partie des champignons hachés à l'intérieur de l'omelette.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.